



Espetos de Miolo de Camarão Refrigerado e Vegetais com Duas Maioneses



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de MIOLO DE CAMARÃO REFRIGERADO PESCANOVA
- Pimenta preta q.b.
- Mini pepinos q.b.
- Tomate cereja q.b.
- Azeitonas sem caroço q.b.
- Maionese e vinagre balsâmico q.b.
- Alho em pó q.b.
- Manjeriço q.b.

Preparação

1. Temperar o Miolo de Camarão com pimenta preta. Cortar os mini pepinos em rodela e o tomate cereja em quartos ou metades (consoante o tamanho).
2. Em cada espeto colocar pepino, camarão, tomate, camarão novamente e azeitona.
3. Para os molhos: no processador de cozinha triturar 8 c. de sopa de maionese com 10 azeitonas pretas e 1/2 c. de café de alho em pó até à consistência desejada; e triturar 8 c. de sopa de maionese com 10 folhas grandes de manjeriço e 1 c. de café de vinagre balsâmico até à consistência desejada.
4. Servir os mini espetos de camarão com as duas maioneses para dipar.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Cozido Refrigerado

150 g